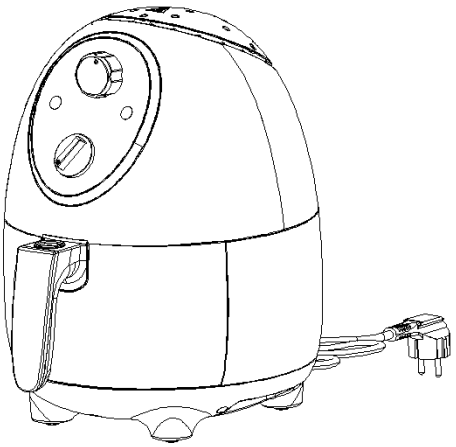
Rosenstein & Söhne®

Heißluftfritteuse zum fettarmen Frittieren 1400 W

Friteuse électrique à air chaud 1400 W



Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Inhaltsverzeichnis

Ihre neue Heißluftfritteuse **4**
Lieferumfang 4

Wichtige Hinweise zu Beginn **5**
Sicherheitshinweise 5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung 6
Konformitätserklärung 7

Produktdetails **8**

Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme **9**
Erste Inbetriebnahme 9

Befüllen **10**
Gerät einstellen und einschalten 10

Verwendungstipps **12**
Backen 12
Frittieren mit Heißluft 12

Garzeit-Tabelle **13**

Reinigung und Pflege **14**

Technische Daten **15**

© 07/2014 – DS//AR//FG

Ihre neue Heißluftfritteuse

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf dieser Heißluftfritteuse zum fettarmen Frittieren. Mit ihr können Sie im Handumdrehen leckere und gesunde Gerichte zaubern, ohne dabei viel Öl zu verwenden, das den Kaloriengehalt Ihrer Mahlzeiten in die Höhe treiben würde. Zu vielen Gerichten müssen Sie bei der Zubereitung in diesem Gerät überhaupt kein Öl zugeben.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Fritteuse optimal einsetzen können.

Lieferumfang
- Heißluftfritteuse
- Frittierkorb
- Auffangschale
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Anders als herkömmliche Fritteusen benötigt dieses Gerät kein Frittieröl. Füllen Sie niemals Öl in die Auffangschale. Geben Sie den Speisen im Frittierkorb maximal wenige Milliliter Öl zu.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Lassen Sie Kinder unter 8 Jahren nicht mit dem Gerät hantieren.
- Lassen Sie Kinder zwischen 8 und 12 Jahren das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.
- ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen.
- Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler, während das Gerät in Betrieb ist, oder solange es nach dem Ausschalten noch heiß ist.
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Teile nach jeder Benutzung wie im Abschnitt **Reinigung** beschrieben.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Gebrauchs nicht das Heizelement über dem Frittierkorb berühren.
- Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.
- Das Gerät wurde entworfen für den Gebrauch im Privathaushalt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.

- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien) aufgestellt und verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterfallen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden: Der Lufteinlass an der Gehäuseoberseite muss frei bleiben.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier) auf oder in das Gerät.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn Frittierkorb und Auffangbehälter nicht eingeschoben sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.
Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

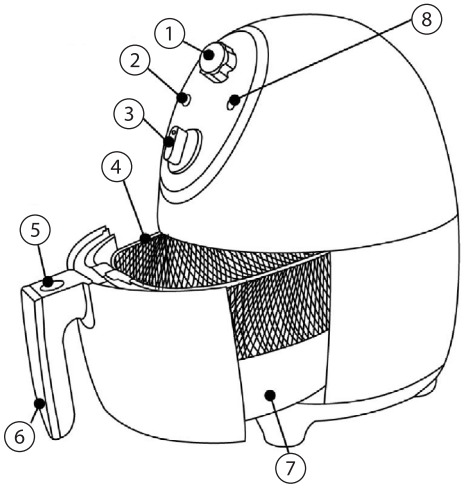
Konformitätserklärung
Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3753 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheit-Richtlinie 2001/95/EG, der EMV-Richtlinie 2004/108/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU befindet.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland

Leiter Qualitätswesen
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
21.07.2014

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de. Klicken Sie auf der linken Seite auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3753 ein.

Produktdetails



Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	Zeitschaltuhr	Schaltet das Gerät nach 1 bis 30 Minuten Garzeit ab
2	Einschalt-Leuchte	Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist
3	Temperaturregler	80 bis 200 °C Gartemperatur können gewählt werden
4	Frittierkorb	Nimmt das Gargut auf
5	Entriegelungstaste	Zum Trennen von Frittierkorb und Auffangschale
6	Handgriff	Zum Öffnen und Halten der Schublade
7	Auffangschale	Nimmt vom Gargut abtropfende Flüssigkeit auf
8	Kontroll-Leuchte	Zeigt an, wenn das Heizelement eingeschaltet ist

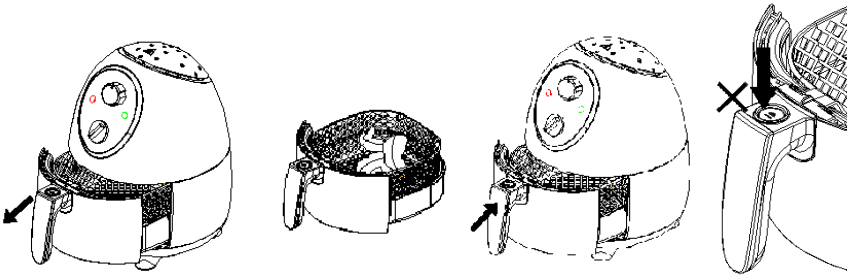
ACHTUNG:
Füllen Sie kein Öl oder keine anderen Flüssigkeiten in die Auffangschale. Sie dient dazu, die aus dem Frittierkorb abtropfende Flüssigkeit aufzufangen. Eine größere Ölmenge im Gerät stellt ein hohes Brandrisiko dar.

ACHTUNG:
Das Gerät ist zum Garen und Kochen, Backen und Überbacken, Braten und Grillen sowie dem Auftauen von Speisen bestimmt. Es ist nicht für Gerichte mit überwiegend flüssigen Bestandteilen wie Suppen geeignet.

Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme

Erste Inbetriebnahme
Packen Sie das Gerät aus. Reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und handelsüblichem Spülmittel, da diese unter Umständen mit Produktionsrückständen behaftet sein können (siehe **Reinigung und Pflege**).
Stecken Sie das Stromkabel in das Gerät und den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.
Das erste Mal sollten Sie die Fritteuse ohne Nahrungsmittel in Betrieb nehmen, da es durch eventuelle Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen könnte. Heizen Sie die Fritteuse etwa 15 Minuten ohne Inhalt auf (siehe **Benutzung**).
Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. durch ein weit geöffnetes Fenster.
Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, damit Fritteuse oder Kabel dadurch nicht beschädigt werden.
Damit die Speisen optimal gegart werden, sollten Sie einige grundsätzliche Hinweise für die Befüllung und die Benutzung beachten.

Befüllen



- Öffnen Sie das Gerät, indem Sie den Griff an der Vorderseite nach vorne ziehen. Drücken Sie dabei nicht auf die Entriegelungstaste, denn sonst heben Sie gleichzeitig den Frittierkorb aus der Halterung heraus.
- Frittierkorb und Auffangschale können Sie zusammen herausziehen und auf eine hitzefeste Unterlage stellen. Füllen Sie dann das Gargut in den Korb und verteilen Sie es gleichmäßig.
- Wenn Sie das Gerät schließen möchten, schieben Sie den Frittierkorb zusammen mit der Auffangschale von vorne in die Führungsschiene. Schieben Sie beide Teile ins Gerät, bis Sie ein Einrasten spüren und bis das Gehäuse ganz geschlossen ist.
- Damit die heiße Luft optimal im Gerät zirkulieren kann, dürfen die Speisen nicht über die Oberkante des Frittierkorbes hinausragen. Lassen Sie immer einen Abstand von 1 bis 2 cm zur Oberkante des Metallgitters.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht. Das maximale Fassungsvermögen des Frittierkorbes beträgt 2,5 Liter.
- Legen Sie keine verpackten Lebensmittel in das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht die Heizelemente im Deckel des Geräts berühren.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich. Bewahren Sie es sauber und trocken auf.

Gerät einstellen und einschalten

1. Sie können die Gartemperatur von 80°C bis 200°C einstellen und, wenn notwendig, während des Garens korrigieren.
2. Drehen Sie den unteren Regler auf die gewünschte Temperatur, bis die Marke am Regler mit der Temperaturangabe übereinstimmt.
3. Sie können eine Garzeit von 1 Minute bis 30 Minuten einstellen.
4. Die Garzeit stellen Sie am oberen Regler ein. Drehen Sie den Regler auf die gewünschte Zeitangabe (in Minuten), bis die Marke am Regler mit der Minutenangabe übereinstimmt.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet die Zeitschaltuhr des Geräts das Heizelement aus. Sie hören einen metallisch klingenden Signalton.
6. Es ist nicht notwendig, die Fritteuse vorzuheizen. Wenn Sie allerdings Speisen „auf den Punkt“ garen möchten, d.h. über die gesamte Zeit mit einer genau festgelegten Temperatur, dann empfiehlt sich das Vorheizen. Sie können sehen, dass die Zieltemperatur erreicht

ist, wenn sich die Kontroll-Leuchte (8) zum ersten Mal abschaltet. Bei Fleisch bekommen Sie so die beste Kontrolle darüber, dass es genau die gewünschte Zartheit hat.

7. Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum Backen benutzen, sind die Garzeiten etwas kürzer als in einem handelsüblichen Backofen.
8. Möchten Sie Speisen auftauen, halten Sie sich bitte an die Zeit- und Temperaturangaben des Herstellers.

HINWEIS:
Möchten Sie eine Garzeit unter 5 Minuten einstellen, drehen Sie den Regler zunächst auf zirka 10 Minuten und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeitangabe.
Wenn Sie den Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Garzeit abbrechen möchten, drehen Sie den Regler der Zeitangabe auf **0**. *Die Fritteuse schaltet nun die Hitzezufuhr ab.*

9. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Hitzezufuhr automatisch ab. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Ziehen Sie den Netzstecker **nie** aus der Steckdose, während der Lüfter läuft. Durch die zugeführte Luft werden Geräteschäden vermieden.

ACHTUNG:
Benutzen Sie zum Öffnen des heißen Gerätes immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, damit Sie sich nicht durch die Hitze oder den heißen Dampf verbrennen oder verbrühen. Verletzungsgefahr!

10. Öffnen Sie die Fritteuse, um die Speisen zu entnehmen. Entnehmen Sie sie nach Ablauf der Garzeit bald, sonst bleiben Sie nicht knusprig.
11. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker erst dann aus der Steckdose, wenn sich der Lüfter abgeschaltet hat. Reinigen Sie die Teile und bewahren Sie diese sauber und trocken auf.

ACHTUNG:
Verbrennungsgefahr! Teile der Fritteuse werden während des Garvorgangs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Teile nicht berühren. Berühren Sie während des Betriebs ausschließlich die Regler oder die Griffe. Verstauen oder bewegen Sie die Fritteuse nur, wenn Sie abgekühlt ist. Stellen Sie nach der Benutzung die Auffangschale mit Frittierkorb nur auf Flächen, die hitzebeständig sind.

Verwendungstipps

Backen
Wenn Sie Kuchen, Muffins oder Brownies backen, stellen Sie die Speisen in einer Form in den Korb. Sie können den Teig auch in Aluminiumformen geben und darin backen. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

Frittieren mit Heißluft
Verwenden Sie kein oder nur sehr wenig Öl, das sie mit einem Küchenpinsel oder einem Zerstäuber auf den Speisen aufbringen. Im Auffangbehälter unter dem Frittierkorb darf sich kein „Ölbad" befinden.

Nach Beendigung der Garzeit öffnen Sie bitte sofort das Gerät am vorderen Handgriff und entnehmen Sie die Speisen, damit sie knusprig bleiben. Nach dem Abschalten werden sie sonst vom heißen Dampf schnell wieder weich.

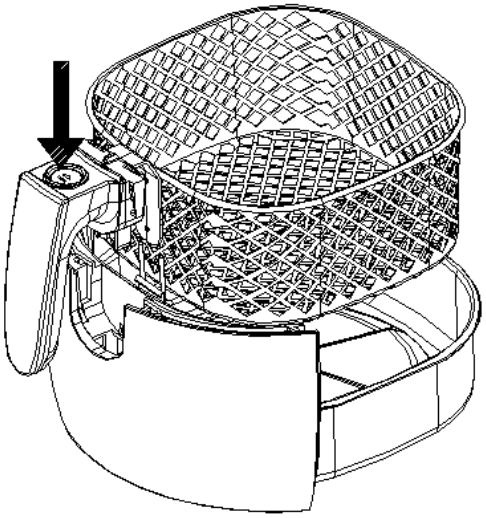
Garzeit-Tabelle

Die genannten Zeiten gelten für ein vorgeheiztes Gerät. Rechnen Sie zu den Zeitangaben der Tabelle ca. 3 Minuten hinzu, wenn Sie die Speisen in ein kaltes Gerät legen.

	Speisen	**Menge** (Min-max) in Gramm	**Garzeit** in Minuten	**Temperatur** in °C	**Information**
Kartoffeln und Pommes	Dünne Pommes (gefroren)	300-400	18-20	200	Vor Einschieben schütteln
	Dicke Pommes (gefroren)	300-400	20-25	200	Vor Einschieben schütteln
	Kartoffel-Gratin	500	20-25	200	Vor Einschieben schütteln
Fleisch und Geflügel	Steak	100-500	10-15	180	
	Schweinekotelettes	100-500	10-15	180	
	Hamburger	100-500	10-15	180	
	Hühnerbrust	100-500	15-20	180	
Snacks	Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Vor Einschieben schütteln
	Chicken-Nuggets (gefroren)	100-500	6-10	200	Vor Einschieben schütteln
	Fischstäbchen (gefroren)	100-400	6-10	200	
	Rösti	100-400	8-10	180	
	Gefüllte Paprika / Tomaten	100-400	10-15	160	
Zum Backen	Kuchen	300	20-25	160	In Backform
	Quiche	400	20-22	180	In Backform/Schüssel
	Muffins	300	15-18	200	In Backform

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen (mind. 1 Stunde). Das Gehäuse können Sie abwischen mit einem leicht angefeuchteten Lappen, auf den Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben.



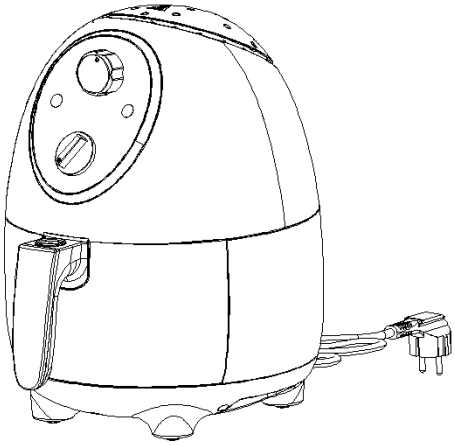
- Drücken Sie die Entriegelungstaste und trennen Sie den Frittierkorb von der Auffangschale.
- Der antihaftbeschichtete Frittierkorb und der Auffangbehälter sind nicht spülmaschinenfest. Waschen Sie diese Teile mit warmem Wasser und Spülmittel ab. Schieben Sie die beiden Teile nach dem Reinigen wieder zusammen, bis der Frittierkorb hörbar einrastet.
- Benutzen Sie keine kratzenden Bürsten, Stahlschwämme oder andere harte Gegenstände für die Reinigung der Teile. Behandeln Sie die Oberflächen ähnlich vorsichtig wie eine Teflonpfanne, um die hitzefeste Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel. Benutzen Sie keinen Backofenreiniger. Um hartnäckige Verschmutzungen im Geräteinneren aufzuweichen, können Sie den unteren Teil des stromlosen, ausgesteckten Geräts ebenfalls mit einem feuchten Schwamm oder Spültuch mit Seife reinigen.
- Bei hartnäckigen Ablagerungen lassen Sie ein feuchtes Tuch für einige Stunden auf der Verschmutzung liegen. Dadurch weichen sie auf und Sie können die Rückstände später leichter entfernen.
- Benutzen Sie im oberen Teil des Gehäuses einen nur wenig angefeuchteten Lappen: Hier befinden sich Funktionsteile wie Heizelement, Ventilator und Schalter. Es darf dort kein Wasser eindringen. Verwenden Sie hier keine Reinigungsmittel.

Technische Daten:

Betriebsspannung	220 bis 240V AC
Leistung	1400 Watt
Temperatureinstellung	80 bis 200° C
Fassungsvermögen Frittierkorb	Ca. 2,5 l

Rosenstein & Söhne®

Friteuse électrique à air chaud 1400 W



Mode d'emploi

Sommaire

Votre nouvelle friteuse à air chaud **20**
Contenu 20

Consignes préalables **21**
Consignes de sécurité 21
Consignes importantes concernant le traitement des déchets 22
Déclaration de conformité 23

Description du produit **24**

Consignes importantes pour la mise en service **25**
Première utilisation 25

Remplissage **26**
Régler et allumer l'appareil 26

Conseils d'utilisation **28**
Cuisson de pâtisseries 28
Friture à l'air chaud 28

Tableau des temps de cuisson **29**

Nettoyage et entretien **30**

Caractéristiques techniques **31**

© 07/2014 – DS//AR//FG

Votre nouvelle friteuse à air chaud

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions pour le choix de cette friteuse à air chaud, qui vous permet de concocter rapidement des plats délicieux et sains, sans utiliser de grandes quantités d'huile qui feraient exploser la teneur en calories de vos repas. De nombreux types de plats peuvent même être préparés dans cet appareil sans aucune utilisation d'huile.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Friteuse à air chaud
- Panier de friture
- Grille
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure ! Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Contrairement aux friteuses habituelles, cet appareil ne nécessite pas d'huile de friture. Ne versez jamais d'huile dans le bac collecteur. Ajoutez aux aliments placés dans le panier de friture quelques millimètres d'huile au maximum.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans manipuler l'appareil.
- Ne laissez les enfants de 8 à 12 ans manipuler l'appareil que sous surveillance.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Lorsque l'appareil est allumé ou qu'il vient d'être éteint, seuls le régulateur et les poignées peuvent être touchés sans risque.
- ATTENTION : des brûlures peuvent être causées par la chaleur, la vapeur brûlante, ou l'eau de condensation ! Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les aliments.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

- Après chaque utilisation, nettoyez les éléments de l'appareil comme indiqué sous **Nettoyage**.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
- Ne conservez pas les aliments non consommés dans l'appareil.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité d'objets inflammables (rideaux, textiles).
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise électrique murale reliée à la terre et correctement installée. La prise électrique doit être accessible en permanence une fois l'appareil branché.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. L'arrivée d'air située sur le dessus du boîtier doit rester libre.
- Ne placez aucun matériau inflammable sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- N'allumez jamais l'appareil si le panier de cuisson et le bac collecteur ne sont pas correctement insérés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

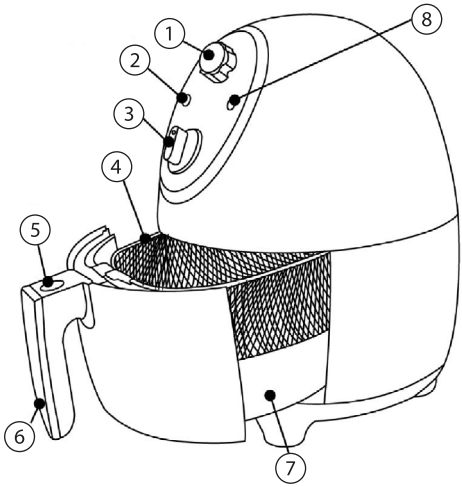
Cet appareil électronique ne doit pas être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité
La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3753 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, D-79426 Buggingen, Allemagne

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
30.07.2014

Description du produit



N°	Désignation	Fonction
1	Minuteur	Éteint l'appareil après 1 à 30 minutes de cuisson
2	Voyant d'activation	Brille lorsque l'appareil est allumé
3	Bouton de réglage de la température	Sélectionner une température de cuisson comprise entre 80 et 200 °C
4	Panier de friture	Y placer les aliments à cuire
5	Bouton de déverrouillage	Pour séparer le panier de friture et le bac collecteur
6	Poignée	Pour ouvrir et tenir le tiroir
7	Bac collecteur	Collecte les gouttes de liquide qui s'échappent des aliments pendant la cuisson
8	Voyant de contrôle	Indique lorsque l'élément chauffant est allumé

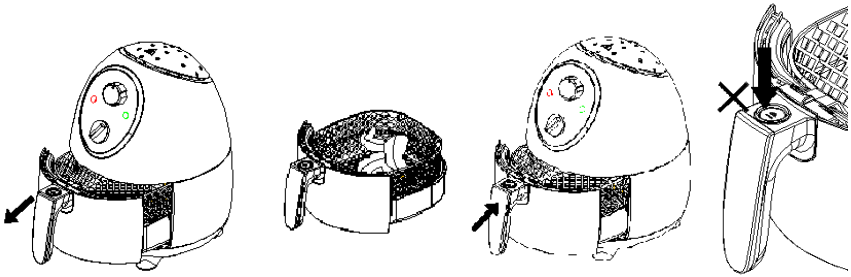
ATTENTION :
Ne versez ni huile ni aucun autre liquide dans le bac collecteur. Il est conçu pour collecter les gouttes de liquide qui peuvent couler depuis le panier. Une plus grande quantité d'huile dans l'appareil entraîne un risque de l'incendie.

ATTENTION :
L'appareil est conçu pour faire cuire à l'étouffée, pour la friture et pour faire rôtir, griller ou gratiner des aliments. Il peut également être utilisé pour la décongélation. Il n'est en revanche pas adapté pour les plats essentiellement composés de liquide, comme les soupes.

Consignes importantes pour la mise en service

Première utilisation
Déballez l'appareil. Nettoyez l'intérieur du boîtier et les accessoires de la friteuse avec un chiffon humide et un liquide vaisselle ordinaire, afin d'éliminer les éventuels résidus liés à la fabrication (voir **Nettoyage et entretien**).
Branchez le cordon d'alimentation à l'endroit prévu à cet effet sur l'appareil, et reliez l'adaptateur secteur à une prise électrique sécurisée.
Lors de la première utilisation, allumez le cuiseur multifonction sans y placer d'aliment, car les éventuels résidus du revêtement peuvent produire une légère odeur, accompagnée d'un peu de fumée.
Faites chauffer la friteuse à vide pendant environ 15 minutes, sans aliment (voir **utilisation**).
Assurez-vous que la pièce est bien aérée, en ouvrant largement une fenêtre par exemple.
Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
Afin de n'endommager ni la friteuse ni le câble, maintenez-la toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four.
Pour réussir parfaitement la cuisson des aliments, il est important de respecter quelques règles de base concernant le remplissage et l'utilisation.

Remplissage



- Ouvrez l'appareil en tirant la poignée (située sur la face avant) vers l'avant. Ce faisant, n'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage. Sinon, vous sortez également le panier du support.
- Vous pouvez retirer le panier et le bac collecteur ensemble, et les poser sur une surface résistante à la chaleur. Placez les aliments à cuire dans le panier, et répartissez-les de manière homogène.
- Pour refermer l'appareil, pousser ensemble le panier et le bac collecteur vers l'avant dans le rail-guide. Poussez les deux éléments dans l'appareil, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent et que le boîtier soit complètement fermé.
- Pour que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur de l'appareil, les aliments ne doivent pas dépasser le bord supérieur du panier. Laissez toujours un espace de 1 à 2 cm par rapport au bord supérieur de la grille en métal.
- Ne remplissez pas trop l'appareil. La capacité de remplissage maximale du panier est de 2,5 litres.
- Retirez toujours les emballages avant de placer des aliments dans l'appareil.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant situé dans le couvercle de l'appareil.
- Veillez à ce que la pièce dans laquelle l'appareil est utilisé soit suffisamment aérée.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Il doit être parfaitement propre et sec lorsque vous le rangez.

Régler et allumer l'appareil

1. Vous pouvez choisir une température de 80°C à 200°C, et si besoin la modifier au cours de la cuisson.
2. Utilisez le bouton du bas pour régler la température : tournez le bouton jusqu'à ce que le marquage sur le bouton coïncide avec l'indication de la température.
3. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 minute à 30 minutes.
4. Pour régler le temps de cuisson, utilisez le bouton de réglage supérieur. Tournez le bouton jusqu'à ce que le marquage sur le bouton coïncide avec l'indication (en minutes) du temps de cuisson.
5. Une fois la durée écoulée, le minuteur de l'appareil désactive l'élément chauffant. Vous entendez alors un signal sonore métallique.
6. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer la friteuse. Si vous souhaitez cuire les aliments à la température choisie pendant la totalité du temps de cuisson, le préchauffage est alors recommandé. Vous

savez que la température est atteinte lorsque le voyant de contrôle (8) s'éteint pour la première fois. Pour la viande, c'est le meilleur moyen de vous assurer qu'elle a exactement la tendreté souhaité.

7. Si vous utilisez la friteuse à air chaud pour faire de la pâtisserie, notez que les temps de cuisson sont légèrement plus courts qu'avec un four traditionnel.
8. Pour décongeler des aliments, suivez les indications de temps et de température du fabriquant.

NOTE :
Si le temps de cuisson est inférieur à 5 minutes, placez tout d'abord le bouton sur la position 10 minutes puis placez-le sur la position correspondant au temps de cuisson souhaité. Pour arrêter la cuisson avant la fin du temps de cuisson, placez le bouton de réglage de la durée sur **0**. *La friteuse interrompt alors l'apport de chaleur.*

9. Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, la friteuse interrompt automatiquement l'apport de chaleur. Le ventilateur continue de tourner pendant quelques instants, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Ne débranchez +++jamais +++ le cordon d'alimentation de la prise électrique pendant que le ventilateur tourne. L'air apporté permet d'éviter des dommages de l'appareil.

ATTENTION :
Afin d'éviter tout risque de brûlure par contact avec l'appareil ou par la vapeur, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour ouvrir l'appareil lorsqu'il est chaud. Risque de blessures !

10. Ouvrez la friteuse pour prélever les aliments. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez les aliments de l'appareil sans tarder. Sinon, ils ne restent pas croustillants.
11. Laissez refroidir l'appareil, et ne débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant que lorsque le ventilateur s'est arrêté. Nettoyez les différents éléments. Ils doivent être propres et secs lorsque vous les rangez.

ATTENTION :
Risque de brûlure ! Certains éléments de la friteuse deviennent très chauds pendant le processus de cuisson. Veillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil. Pendant l'utilisation, touchez uniquement les boutons et les poignées. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de la déplacer ou de la ranger. Après l'utilisation, posez le bac collecteur avec le panier uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.

Conseils d'utilisation

Cuisson de pâtisseries
Pour cuire un gâteau, des muffins ou des brownies, versez la pâte dans un moule, et placez ce moule dans le panier. Vous pouvez également verser la pâte dans des moules en aluminium. Un préchauffage n'est pas nécessaire.

Friture à l'air chaud
Utilisez pas ou très peu d'huile, dont vous pouvez enduire les aliments à l'aide d'un pinceau ou d'un vaporisateur. Dans le bac collecteur situé sous le panier, il ne doit pas y avoir de „bain d'huile".

Une fois le temps de cuisson écoulé, ouvrez immédiatement l'appareil avec la poignée située sur le devant, et retirez les aliments. Ils restent ainsi bien croustillants. Sinon, une fois l'appareil éteint, ils peuvent rapidement ramollir à cause de la vapeur chaude.

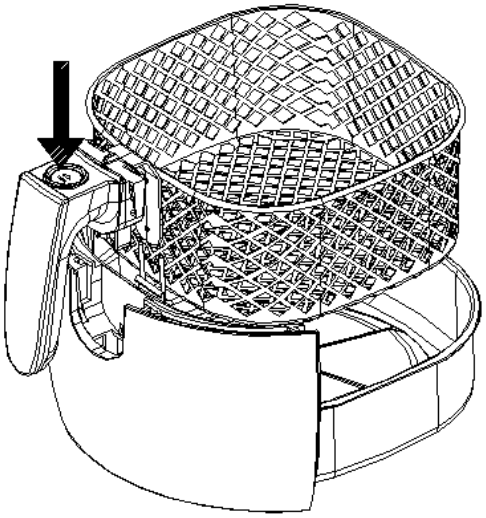
Tableau des temps de cuisson

Les durées sont valables uniquement pour un appareil préchauffé. Ajoutez environ 3 minutes au temps de cuisson indiqué si vous placez les aliments dans l'appareil alors qu'il est froid.

	Aliments	**Quantité** (Mini/Maxi) en grammes	**Temps de cuisson** en minutes	**Température** en °C	**Information**
Pommes de terre et frites	Frites fines (surgelées)	300-400	18-20	200	À secouer avant de les placer dans l'appareil
	Frites épaisses (surgelées)	300-400	20-25	200	À secouer avant de les placer dans l'appareil
	Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	À remuer avant de le placer dans l'appareil
Viande rouge et volaille	Steak	100-500	10-15	180	
	Côtelettes de porc	100-500	10-15	180	
	Steak haché	100-500	10-15	180	
	Blanc de poulet	100-500	15-20	180	
Plats cuisinés	Rouleau de printemps	100-400	8-10	200	À secouer avant de les placer dans l'appareil
	Morceaux de poulet pané (congelés)	100-500	6-10	200	À secouer avant de les placer dans l'appareil
	Bâtonnets de poisson pané (congelés)	100-400	6-10	200	
	Rösti	100-400	8-10	180	
	Tomates ou poivrons farcis	100-400	10-15	160	
Pâtisseries	Gâteau	300	20-25	160	Dans un moule à pâtisserie
	Quiche	400	20-22	180	Dans un moule à tarte
	Muffins	300	15-18	200	Dans des moules à pâtisserie/caissettes

Nettoyage et entretien

- Laissez toujours totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger (1 heure au minimum). Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle.



- Appuyez sur le bouton de déverrouillage, et séparez le panier du bac collecteur.
- Le panier avec revêtement antiadhésif et le bac collecteur ne résistent pas au lave-vaisselle. Nettoyez ces éléments avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Après le nettoyage, remboîtez les deux éléments, jusqu'à ce que vous entendiez que le panier s'enclenche.
- Pour nettoyer les éléments, n'utilisez ni brosse abrasive ni éponge métallique ni d'autre ustensile dur. Traitez ces surfaces avec autant de précaution qu'une poêle antiadhésive, afin de ne pas endommager leur revêtement.
- N'utilisez ni solvant ni produit abrasif. N'utilisez pas de nettoyant pour four. Pour ramollir les saletés incrustées à l'intérieur de l'appareil vous pouvez, une fois l'appareil débranché et donc plus alimenté en électricité, nettoyez la partie inférieure avec du savon et une éponge ou un chiffon humide.
- En cas de dépôts incrustés, placez un chiffon humide sur les salissures pendant plusieurs heures. Cela les ramollit et vous pouvez ensuite les retirer.
- Dans la partie supérieure du boîtier, utilisez un chiffon à peine humide : c'est là que se trouvent l'élément chauffant, le ventilateur et l'interrupteur. Il ne faut pas que de l'eau y entre. N'utilisez ici pas de produit nettoyant.

Caractéristiques techniques :

Tension de fonctionnement	220 à 240 V AC
Puissance	1400 W
Réglage de la température	80 à 200 ° C
Capacité de remplissage du panier	Env. 2,5 litres